



INHOUD

INTRODUCTIE 006

**ONBETWISTE
KLASSIEKERS 015**

**FRISSE EN FRUITIGE
CHOCOLADE 033**

**SUPER CRUNCHY
CHOCOLADE 049**

**SMELT-OP-JE-TONG
CHOCOLADE 067**

**ZIN-IN-TAART
CHOCOLADE 087**

REGISTER 102

DANKWOORD 103

INTRODUCTIE

DE WERELD VAN CHOCOLADE IS ZEKER NIET PUUR-MELK-WIT.

Tussen deze drie soorten zit nog een hele wereld aan chocoladesmaken. Vrij recent is er zelfs nog een vierde soort ontdekt, ruby chocolade. Een chocolade met een natuurlijke roze kleur en een zoetzure smaak.

Alleen al over de herkomst van chocolade en de diversiteit in cacaopercentages kan je een heel boekwerk schrijven. Als je het leuk vindt om met chocolade te werken is het zeker de moeite waard om je daarin te verdiepen. Om een tipje van de sluier voor je op te lichten: het land van herkomst, de ligging van de plantage en de manier van verwerken doet een hoop met de smaak van de chocolade. Dit

is te vergelijken met de diversiteit in de smaak van koffiebonen. Heb je nu zoiets van huh, waar heb je het over, dan kan ik je aanraden gewoon eens een avondje te gaan googlen of bijvoorbeeld het boek *Chocolaterie* van Hidde de Brabander door te bladeren. Dat geeft je al een hoop meer inzicht in de wereld achter dit populaire snoepgoed.

Natuurlijk wil ik je wel iets van voorkennis meegeven voordat je aan de slag gaat met wat mij betreft het leukste en lekkerste ingrediënt uit de zoete keuken. Ik heb geprobeerd in het kort op papier te zetten welke verschillen er zitten in de diverse chocolades, ik geef je wat smaakcombinaties en vertel je natuurlijk hoe je chocolade op temperatuur brengt. Als je echt niet kunt wachten om je tanden te zetten in een stuk zelfgemaakte chocolade blader dan vooral snel verder naar de recepten. Want dat is natuurlijk waar het allemaal om draait. Gewoon lekker aan de slag gaan, je handen vies maken en ontdekken dat het werken met chocolade niet zo ingewikkeld is als je dacht.

WEGWIJS IN VERSCHILLENDE TYPES CHOCOLADE

PUUR Bij de meest pure vorm van chocolade wordt er uitsluitend suiker toegevoegd aan de cacaomassa. Pure chocolade bevat in dat geval minimaal 18% cacaoboter. Om de chocolade vloeibaarder te maken voegt men er meestal een extra hoeveelheid cacaoboter aan toe. Wanneer de chocolade een grote hoeveelheid cacaoboter bevat, van minimaal 31% cacaoboter, heet dit couverture. Het hogere vetpercentage zorgt ervoor dat de chocolade vloeibaarder is en dat je deze makkelijker kunt verwerken. Maar het doet natuurlijk ook wat met de smaak. Over het algemeen geldt, hoe minder cacaoboter hoe bitterder en intenser de chocoladesmaak.

Smaakcombinaties: door zijn bittere en donkere karakter combineert pure chocolade vaak goed met romige en friszoete smaken zoals blauwe bes, framboos en citrus, maar ook noten zoals pistache en cashew staan deze chocolade goed. Zoete smaken als honing, karamel en dadel komen ook goed tot hun recht.

MELK Om melkchocolade te maken wordt aan de cacaomassa als basis cacaoboter, suiker en melkpoeder toegevoegd. Dit geeft melkchocolade een romigere en wat toegankelijker smaak. Melkchocolade bevat minimaal 25% cacao, net als bij pure chocolade zorgt de toegevoegde cacaoboter ervoor dat deze makkelijker is te verwerken. Ook voor melkchocolade geldt dat er minimaal 31% cacaoboter moet



BOUNTY BARS

Als kind was de Bountyreep bij mij nooit favoriet. Bij de meeste kinderen niet trouwens. Als je zo'n zak had met allemaal verschillende repen was de *Bounty* meestal de zielige overblijver, waar niemand zijn tanden in wilde zetten. Ook voor mij was dat lange tijd zo, totdat ik zelf Bounty bars ging maken. De zachte kokosvulling, omhuld met een laagje pure chocolade, is echt een topcombinatie waar je van kan blijven eten. *Voor 8 tot 10 reepjes*

Ingrediënten

Voor de kokosvulling

200 g geraspte kokos

125 g gecondenseerde kokosmelk

merg van ½ vanillestokje

350 g pure chocolade 80%

Benodigheden: bakpapier, pan, vuurvaste kom, suikerthermometer, marmereen plaat (optioneel), tempereerspatel (optioneel), bonbonvork (of satéprikker), lepel.



Meng de geraspte kokos met de gecondenseerde kokosmelk en het vanillemerg (bewaar het stokje om zelf vanillesuiker of -extract te maken). Verdeel het kokosmengsel in 8 tot 10 gelijke porties en vorm hier met je handen bolvormige reepjes van. Leg ze op een met bakpapier beklede plaat of bak die in je vriezer past. Zet het minimaal 2 uur, maar het liefst een nachtje, in de vriezer zodat de reepjes goed stevig kunnen worden.

Breng voor de coating de pure chocolade op temperatuur (zie pag. 9). Wentel met een (bonbon)vorkje de reepjes kokosvulling door de pure chocolade en schud de overtollige chocolade eraf. Leg ze op een stuk bakpapier om uit te harden. Decoreer de reepjes eventueel nog met streepjes chocolade door een lepel in de op temperatuur gebrachte chocolade te dompelen. Beweeg de lepel vervolgens heen en weer boven de reepjes om strepen te maken.

KARAMEL-ZEEZOUTREEP

De karamel-zeezoutreep vind je in de schappen tegenwoordig in vele soorten en maten. Behalve in repen komt de combinatie trouwens ook vaak terug in taarten, cakes en zelfs in koffie. Ik kan zo nu en dan enorme zin hebben in karamel-zeezout, wat mij betreft een klassieker die een persoonlijke favoriet blijft. *Voor 3 repen*

Ingrediënten

Voor de karamel
100 g kristalsuiker
15 g water

20 g slagroom
20 g roomboter
flinke snuf zeezout

300 g melkchocolade 33,6%

Benodigheden: steelpan met dikke bodem, suikerthermometer (optioneel), bakpapier, pan, vuurvaste kom, marmeren plaat (optioneel), temperereerspatel (optioneel), chocolademal voor 3 repen van 100 gram, paletmes.



Maak eerst de karamelvulling. Verwarm de kristalsuiker met het water in een steelpan met dikke bodem tot zo'n 170 °C of totdat deze een goudbruine kleur heeft.

Voeg de slagroom toe aan de karamel, let op want dit kan flink gaan spetteren. Roer het geheel totdat de slagroom is opgenomen. Haal de pan van het vuur en roer vervolgens de roomboter en een flinke snuf zeezout erdoor. Stort de karamel uit op een stuk bakpapier en laat het uitharden.

Snijd de karamel in kleine blokjes van zo'n 2 mm. Breng de melkchocolade op temperatuur (zie pag. 9) en meng hier de karamelblokjes door. Giet het karamelmengsel in de chocolademal en laat helemaal uitharden voordat je de repen uit de vorm haalt. De chocolade moet makkelijk loskomen wanneer je de vorm tegen het aanrecht tikt.



ROZE RUBY CHOCOLADE

met blauwe bessen

Ruby chocolade is nog een vrij nieuw type chocolade. De roze kleur en zoete, lichtzure smaak van deze chocolade is 100% natuurlijk en wordt gewonnen uit de ruby cacaoboon. Wanneer je deze chocolade proeft zal je er al snel achter komen dat die heel smaakvol is, heerlijk zoet en lekker fruitig. Om er een lekkere reep mee te maken, hoef je er dus niet zo veel meer mee te doen (kan overigens wel, zie daarvoor mijn smaakcombinatietips op pag. 8). De combinatie met blauwe bessen is naar mijn idee ultiem, omdat de bessen de reep nog fruitiger maken en een heerlijk frisse smaak meegeven. *Voor 3 repen*

Ingrediënten

275 g ruby chocolade

125 g gedroogde blauwe bessen (zie pag. 11)

Benodigheden: pan, vuurvaste kom, suikerthermometer, marmereen plaat (optioneel), tempereerspatel (optioneel), paletmes, chocolademal voor 3 repen van 100 gram of rechthoekige bakvorm met bakpapier en plaat.



Ruby chocolade breng je op dezelfde manier op temperatuur als witte chocolade. Hoe je dit doet lees je op pagina 9. Ik gebruik voor deze repen een chocolademal, gewoon om de reep een wat meer bijzonder uiterlijk te geven. Maar je kan deze repen ook maken in een rechthoekige bakvorm die je op een met bakpapier beklede plaat zet.

Giet de op temperatuur gebrachte chocolade in je chocolademal (of in de bakvorm) en bestrooi deze met de gedroogde blauwe bessen. Laat de reep uitharden. Dit duurt zo'n 15 minuten, afhankelijk van de dikte van je reep. Wanneer je een chocolademal gebruikt haal je de repen eruit door deze tegen het aanrecht te tikken. Als ze goed zijn uitgehard vallen de repen er gemakkelijk uit.

WITTE CHOCOLADE

met limoen, gember en munt

Deze smaakcombinatie is geïnspireerd op de enige cocktail die ik wel eens drink en ook echt lekker vindt. Hoewel ik de combinatie limoen, gember en munt, dansend in een glas prikwater, ook enorm kan waarderen. Het is gewoon een classic trio dat altijd weet te schitteren, ook in deze witte chocoladereep. *Voor 2 repen*

Ingrediënten

200 g witte chocolade	5 gesuikerde en gedroogde
30 g gedroogde gember (zie pag. 11)	limoenschijfjes (zie pag.11)
1 el gedroogde munt	

Benodigheden: pan, vuurvaste kom, suikerthermometer, marmeren plaat (optioneel), tempereerspatel (optioneel), bakpapier, cakeblik 20 x 11 cm.



Breng de witte chocolade op temperatuur (zie pag. 9). Houd een klein beetje gember en munt achter en roer de rest door de witte chocolade. Giet de chocolade in een met bakpapier bekleed cakeblik en gaarneer met de gesuikerde limoenschijfjes en de apart gehouden gember en munt.

Laat de chocolade uitharden voordat je er 2 grote repen van snijdt.





MATCHA- KOKOSREEP

van witte chocolade met cranberry's

Dit recept maak ik al een aantal jaren, soms heb ik er gewoon enorm veel zin in. Een matcha latte hoef je mij niet voor te schotelen, maar in combinatie met witte chocolade is dat groene poeder toch wel echt mega lekker. Het bittere verdwijnt namelijk door de zoete en romige smaak van de witte chocolade. Ik weet ook zeker dat deze reep bij jou in huis enorm populair wordt, let maar op! *Voor 9 stukken*

Ingrediënten

300 g witte chocolade	75 g cranberry's
15 g matchapoeder (natuurvoedingswinkel)	25 g kokosvlokken
100 g geraspte kokos	onbespoten rozenblaadjes (optioneel), ter garnering
75 g ongezouten walnoten	

Benodigheden: pan, vuurvaste kom, suikerthermometer, marmeren plaat (optioneel), tempereerspatel (optioneel), bakpapier, bakblik 21 x 21 cm, lepel.



Breng de witte chocolade op temperatuur (zie pag. 9) en roer hier alle ingrediënten doorheen, behalve de kokosvlokken en de rozenblaadjes. Giet het chocolademengsel in het met bakpapier bekleed vierkante bakblik en spreid met de achterkant van een lepel in een gelijkmatige laag uit. Garneer met de kokosvlokken en rozenblaadjes. Laat de chocolade uitharden voordat je het in vierkante blokjes snijdt.

DONKERE FUDGE

met bramen en hazelnoot

Met deze simpele versie voor het maken van fudge speel je misschien een beetje vals. Maar dat geeft niets, want het is gewoon enorm lekker. En daar gaat het tenslotte om. Niet ingewikkeld doen, geen suikerthermometer, geen marmeren plaat, geen paletmessen. Maar gewoon hop, ingrediënten in de pan, roeren, vulling erdoorheen mengen en wachten maar. *Voor 20 puntjes*

Ingrediënten

100 g blanke hazelnoten	50 g roomboter
1 blik gecondenseerde melk van 397 g	125 g bramen
350 g pure chocolade 80,1%	

Benodigheden: bakpapier, springvorm (Ø 20 cm), bakplaat, steelpan



Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed de springvorm met bakpapier.

Verspreid de hazelnoten over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Verwarm intussen de gecondenseerde melk met de pure chocolade en de roomboter in de steelpan en laat deze al roerend smelten. Roer de geroosterde hazelnoten en de bramen door de fudge en giet in de springvorm; houd eventueel wat hazelnoten en bramen apart voor de garnering.

Garneer eventueel met de apart gehouden hazelnoten en bramen. Laat de fudge in de koelkast opstijven, dit duurt ongeveer 2 uur.



ZACHTE MELKCHOCOLADE

met earl grey en shortbreadbodem

Een Engels kopje thee was het uitgangspunt voor deze reep. De earl grey-smaak in de ganache, de melk in de vorm van een laagje witte chocolade en natuurlijk een koekje erbij in de vorm van shortbread. Veel Engelser gaat je kopje thee niet worden toch?

Voor 6 repen of 18 blokjes

Ingrediënten

Voor de bodem

100 g shortbread (zie pag. 20)

25 g roomboter

150 g witte chocolade

Voor de ganache

200 g slagroom

2 zakjes earl grey thee

225 g melkchocolade 33,6%

40 g roomboter, op kamertemperatuur en in blokjes

Benodigheden: keukenmachine, kleine steelpan, staafmixer (optioneel), bakpapier, rechthoekige taartvorm 20 x 14 cm.



Vermaal voor de bodem het shortbread in de keukenmachine. Smelt de roomboter in een kleine steelpan. Meng het shortbread door de gesmolten roomboter. Verdeel over de bodem van een met bakpapier beklede taartvorm en zet het een half uurtje in de koelkast zodat de roomboter weer hard kan worden.

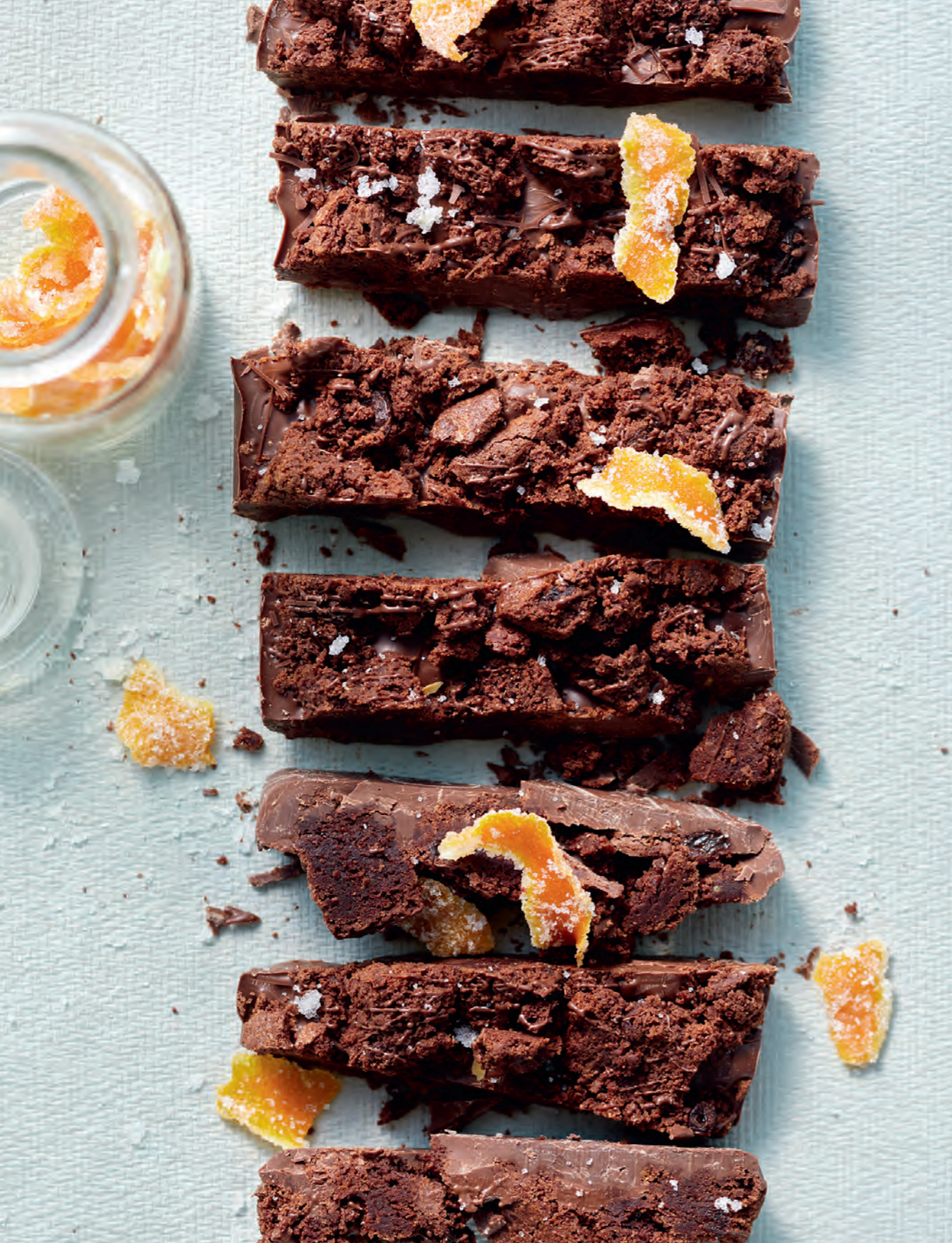
Maak intussen de ganache. Verwarm hiervoor de slagroom tot net onder het kookpunt. Haal de pan van het vuur en laat de zakjes earl grey 10 minuten trekken in de warme slagroom.

Knijp de theezakjes goed uit wanneer je ze uit de slagroom haalt en verwarm de room opnieuw tot net onder het kookpunt. Giet de slagroom over de melkchocolade en laat dit ongeveer 5 minuten staan totdat de chocolade helemaal gesmolten is.

Voeg de roomboter toe en roer goed totdat je een homogeen mengsel hebt. Je kan dit eventueel ook met de staafmixer doen, zodat je zeker weet dat er geen harde stukjes melkchocolade meer in je ganache zitten.

Giet de ganache over de koekjesbodem in de taartvorm en laat deze in de koelkast zo'n 2 uur opstijven. Breng de 150 g witte chocolade op temperatuur (zie pag. 9) en giet deze over de ganache. Laat uitharden voordat je er repen van snijdt.





BROWNIEREEP

met frambozen en witte chocolade

Dit brownierecept is echt perfect vind ik en dat mag ik zeggen omdat het niet van mij is, maar van collegabakker Rutger van den Broek van *Rutger Bakt*. Echt waar, de smeugheid, het chocoladegehalte, het is gewoon precies goed. Dus hiervoor hoefde ik het wiel zeker niet opnieuw uit te vinden. Ik voegde aan zijn basisrecept alleen nog wat kaneel en rozijnen toe en verwerkt de brownie natuurlijk in een reep, want daar gaat dit boek tenslotte over. *Voor 3 repen*

Ingrediënten

Voor de brownies

50 g ei (1 ei)

17 g eidooier (1 ei)

165 g kristalsuiker

merg van ½ vanillestokje

115 g roomboter

60 g pure chocolade 76%

1/8 tl zout

60 g tarwebloem

15 g cacaopoeder

5 g gemalen kaneel

50 g rozijnen

300 g melkchocolade 41%

Benodigheden: bakblik 21 x 21 cm, bakpapier, mengkom, hand- of standmixer, pan, vuurvaste kom spatel, lepel suikerthermometer, marmereen plaat (optioneel), tempereerspatel (optioneel), rechthoekige taartvorm 20 x 14 cm.



Verwarm de oven voor tot 175 °C. Bekleed het bakblik met bakpapier. Klop het ei met de eidooier, de kristalsuiker en het vanillemerg tot een licht schuimig mengsel.

Smelt intussen de roomboter en pure chocolade au bain-marie. Giet het gesmolten botermengsel langzaam, al roerend, bij het eimengsel. Spatel vervolgens alle droge ingrediënten er doorheen, gevolgd door de rozijnen. Verdeel het beslag over het bakblik en bak de brownie zo'n 40 minuten in de voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen voordat je 200 gram van de brownie in blokjes van 1 cm snijdt.

Breng de 300 gram melkchocolade op temperatuur (zie pag. 9). Giet bijna alle chocolade in de met bakpapier bekleedde taartvorm. Verdeel de in blokjes gesneden brownie erover en duw ze er een beetje in. Drizzle er de apart gehouden chocolade over. Laat helemaal uitharden.